



Fürstenländer Lumpensalat

200 g Aufschnitt
oder Fleischkäse

30 g Salami

150 g kalter Braten

120 g Käsescheiben alles in schmale Streifen schneiden, in eine Schüssel geben

2 Essiggurken der Länge nach in Streifen schneiden, beifügen

1 grosse rote Zwiebel schälen, halbieren, quer in halbe Ringe schneiden

1 Tomate waschen, Stielansatz entfernen, quer halbieren, Kerne entfernen, Tomatenfleisch in Streifen schneiden, zusammen mit den Zwiebeln beifügen

Essig-Senfsauce

4 EL Weissweinessig in eine Schüssel geben

2 EL Fleischbouillon beifügen

Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen

2 EL milder Senf dazu rühren

8 EL Rapsöl darunter mischen, zum Fleischsalat giessen und gut vermischen

Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken

einige Salatblätter eine Platte damit auslegen, den Lumpensalat darauf anrichten

1-2 Eier hart kochen, abkühlen lassen, schälen, in Sechstel schneiden, den Lumpensalat damit garnieren

4 Radieschen waschen, Blätter abschneiden, in Scheiben schneiden, oder in kleine Blumen schnitzen, ebenfalls als Garnitur zum Salat geben

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, über den fertigen Salat streuen